

Het bakken van het brood



De deegballen worden met behulp van de ovenpaal in rijen naast elkaar in de oven gestoken. De deegballen mogen niet tegen elkaar gelegd worden omdat het deeg nog zal uitzetten. De broden mogen ook niet tegen de wanden komen omdat ze dan aanbranden. Bij het inschieten van het brood moet men vlug te werk gaan want de eerste bakken reeds terwijl de andere nog niet in de oven liggen; bovendien koelt de oven dan te vlug af. Een weinig meel op het blad van de ovenpaal voorkomt het kleven van de deegbal.

Wanneer de broden zich in de oven bevinden, wordt deze afgesloten om de hitte maar ook de damp in de oven te houden. Tijdens het bakken verdampt een deel van het water uit het deeg. Deze damp "valt neer" op het brood als de oven afkoelt, waardoor het brood een zachte korst krijgt.

De bakduur is afhankelijk van het gewicht van het brood en van het gebruikte broodgraan:

- wittebrood: ongeveer één uur
- roggebrood, volkorenbrood: 1,5 uur tot 2 uur
- vlaai: ongeveer een kwartier (= het laatste kwartier voordat de broden klaar zijn)

Wanneer de broden uit de oven worden gehaald, gaat men na of ze allemaal goed gebakken zijn. Brood dat bijvoorbeeld vooraan tegen de ovendeur lag, is soms niet genoeg gebakken. Om dit te controleren kan men een breinaald in het brood steken: komt ze er droog uit dan is het deeg gebakken, blijft er echter deeg aan kleven dan moet het brood nog iets langer bakken. Een andere mogelijkheid is met de vinger op de onderzijde van het brood te kloppen: als het geluid hol klinkt, is het goed gebakken.



De broden worden met de ovenpaal (ovenpaal maken) uit de oven gehaald en de as op de onderzijde wordt met een wiek afgeveegd. Ze worden op de broodplank of in een kast op een droge plaats bewaard.

De bewaartijd hangt ook af van de korst. Niet gesneden brood met een knapperige korst kan ongeveer één week worden bewaard.



Brood snijden doe je best juist voordat je het gaat eten.

Vroeger werd vooral met het broodmes gesneden. Het brood werd dan rechtop tegen de borst gehouden en er werd in de richting van het lichaam gesneden.



Het aantal broden dat men in één bakbeurt bakte, was afhankelijk van de grootte van de bakoven. Daarnaast werd het aantal broden bepaald door de behoefte, dus de grootte van het eigen gezin en het feit of de buren hun brood al dan niet mee bakten. Ook de bewaartijd van het brood beïnvloedde het aantal gebakken broden. In onze streken werd er doorgaans wekelijks gebakken in kleine hoeveelheden, maar in de Bourgogne (Fr.) bijvoorbeeld gebeurde het slechts maandelijks. ("bak intijds ontleent geen brood").